FR

Robot cuiseur "KM-2513 V3"

Mode d'emploi

Rosenstein & Söhne®

NC-3796-675

Table des matières

Votre nouveau robot **4**
Chère cliente, cher client, ... 4
Contenu 4

Consignes de sécurité **4**

Consignes importantes pour le traitement des déchets **5**

Déclaration de conformité **6**

Description du produit **7**

Mise en marche **8**
Écran LCD 10
Démontage des lames 11
Utilisation des accessoires 13
Couvercle 13
Verre doseur 13
Panier de cuisson 13
Spatule 14
Fouet/protège-lames 14
Accessoire de cuisson à la vapeur 14

Panneau de commande **16**
Time 16
Temp 16
Speed 16
Overloading 16
Dough 16
Turbo 16
Touche Plus 17
Touche Moins 17
Start/Stop 17
Auto 17

Faire cuire ou chauffer des aliments **18**
Étape 1 : Régler la durée 18
Étape 2 : Régler la température 18

Étape 3 : Régler la vitesse 18
Étape 4 : Touche Start/Stop 18

Préparer de la pâte 19

Ordre de la préparation et des réglages 20
Exemple : Cuisson 20
Exemple : Trancher des légumes 20
Exemple : Piler de la glace 20
Exemple : Mixer pour obtenir du jus 20
Exemple : Moudre du café 20

Nettoyage 21

Caractéristiques techniques 21

Votre nouveau robot

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour le choix de ce robot cuiseur. Hacher, faire mijoter, cuire à la vapeur ou pétrir de la pâte : tout est possible avec cet appareil !

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Robot cuiseur
- Bol de mixage
- Couvercle
- Panier de cuisson
- Fouet/protège-lames
- Support avec lames
- Verre doseur
- Accessoire de cuisson à la vapeur
- Spatule
- Mode d'emploi

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le précieusement afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Ne démontez pas l'appareil, sous peine de perdre toute garantie. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier,

par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.
- Conservez le produit hors de la portée des enfants !
- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale lorsque vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée.
- Les lames sont très tranchantes ! Prenez cela en compte lorsque vous assemblez ou démontez l'appareil.
- Lorsque vous faites chauffer des aliments, ne dépassez pas un volume de 2 litres. Lors de mélanges, la quantité ne doit pas excéder 1,5 litre.
- Ne retirez jamais le couvercle lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Lorsque le bol de mixage est chaud, ne le touchez pas directement. Risque de brûlures !
- Procédez avec précaution lorsque vous retirez le couvercle après que l'appareil a chauffé. Risque de brûlures !
- Conservez le produit hors de portée des enfants.
- L'appareil peut bouger pendant son utilisation. Assurez-vous qu'il est posé sur une table ou un plan de travail stable, et évitez de le placer au bord.
- Ne remplissez pas trop l'appareil. Si la quantité placée dans l'appareil excède sa capacité, il s'arrête automatiquement.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

Consignes importantes pour le traitement des déchets

Cet appareil électronique ne doit PAS être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité.

Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

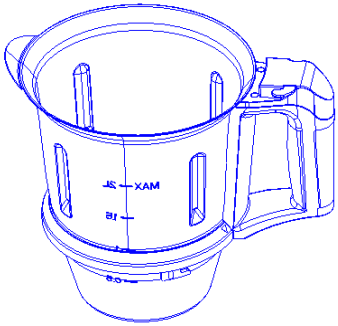
Déclaration de conformité

La société PEARL.GmbH déclare ce produit, NC-3796, conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2001/95/CE, relative à la sécurité générale du produit, 2004/108/CE, concernant la compatibilité électromagnétique, 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

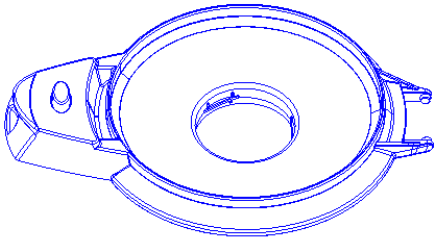
PEARL.GmbH, PEARL-Str. 1-3, D-79426 Buggingen, Allemagne

Directeur Service Qualité
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz
11.23.2014

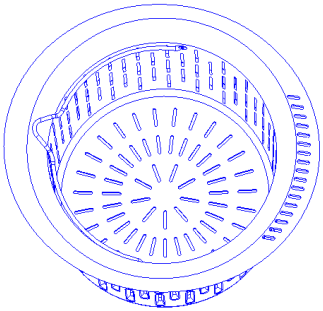
Description du produit



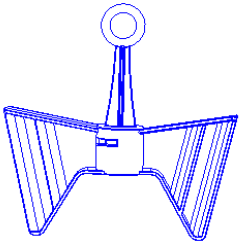
Bol de mixage



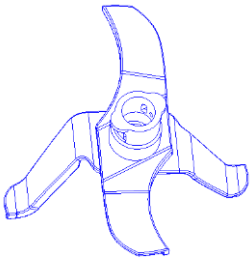
Couvercle



Panier de cuisson



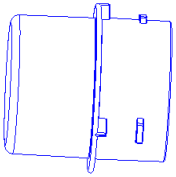
Fouet/protège-lames



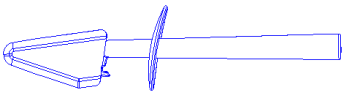
Support avec lames

Accessoire pour cuisson vapeur

Verre doseur



Spatule



Mise en marche

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil avec un chiffon humide et si besoin un peu de liquide vaisselle. Placez le bol de mixage dans la bonne position sur le boîtier (illustration 1). Maintenez-le par la poignée et tournez-le lentement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (illustration 2).

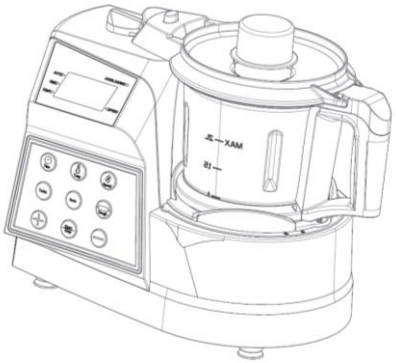


Illustration 1

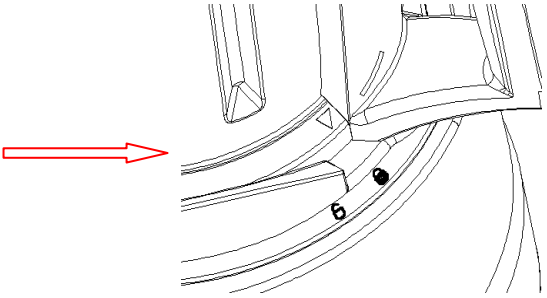


Illustration 2

Placez les ingrédients de votre choix dans le bol de mixage, et insérez le bord du couvercle dans les ouvertures situées dans la poignée du bol de mixage (illustration 3). Rabattez alors le couvercle sur le bol afin de le refermer, et appuyez sur le bouton de verrouillage (illustration 4) afin de le verrouiller. Pour finir, tournez le dispositif de verrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre (illustration 5).

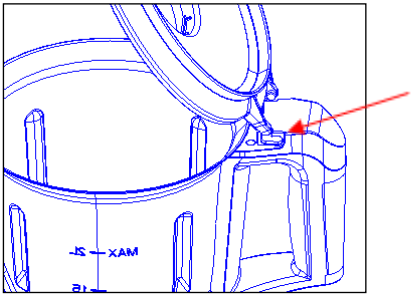


Illustration 3

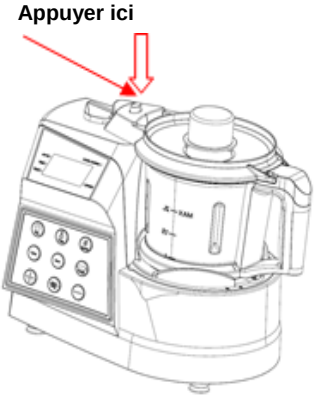


Illustration 4

Illustration 5

Illustration 6

Branchez l'appareil à une prise d'alimentation. Pour allumer l'appareil, placez la touche Marche/Arrêt sur I. Pour l'éteindre, placer la touche sur 0 (illustration 6). Réglez la durée de fonctionnement, la température et la vitesse ("Speed") à l'aide des touches correspondantes, et appuyez sur "Start/Stop".

ATTENTION :

Lorsque vous utilisez le bol de mixage, la vitesse ("speed") doit être réglée de manière à ce que l'appareil tourne. Lorsque l'accessoire de cuisson à la vapeur est utilisé, l'appareil ne tourne PAS, même si vous sélectionnez une vitesse.

Appuyez sur Start/Stop pour éteindre l'appareil. Pour retirer le bol de mixage, tournez le dispositif de verrouillage (situé sur le dessus) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, et appuyez sur la touche de déverrouillage du couvercle (illustration 7), jusqu'à ce que le couvercle soit déverrouillé. Ne forcez PAS pour ouvrir le couvercle (illustration 8). Retirez-le uniquement une fois le processus effectué (illustration 9). Maintenez fermement la poignée du bol de mixage, et faites-le tourner lentement dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que vous puissiez le retirer facilement.

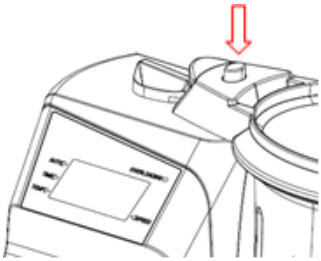


Illustration 7

Illustration 8

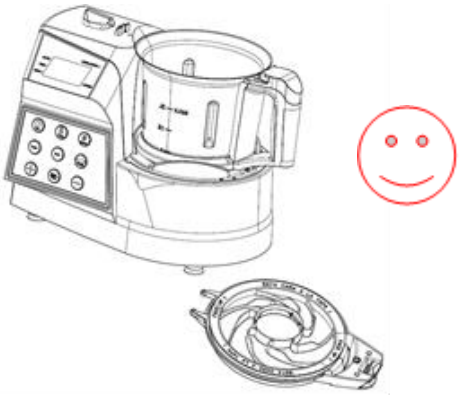


Illustration 9

Écran LCD

Si le bol de mixage n'est pas positionné correctement, l'écran LCD affiche :

Illustration 10

Si le bol de mixage est positionné correctement, l'écran LCD affiche :

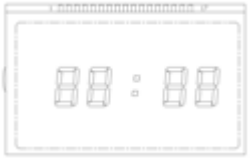


Illustration 11

Vous pouvez à présent régler la durée de fonctionnement, la température et la vitesse.

***NOTE** :*
Pour des raisons de sécurité, l'interrupteur situé sur le dessus de l'appareil ne peut pas être actionné si le couvercle n'est pas fermé correctement. Ne tentez pas de forcer l'interrupteur pour le tourner !

Démontage des lames

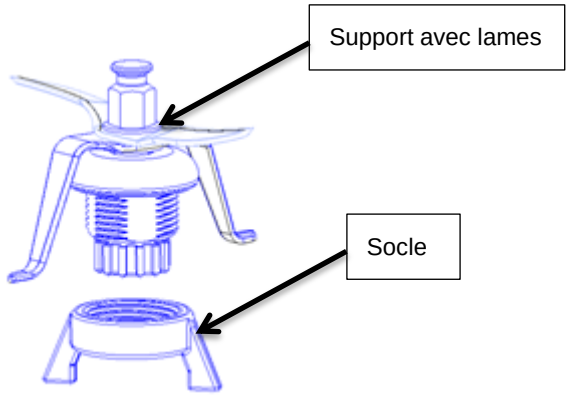


Illustration 12

De la main gauche, saisissez fermement la partie cylindrique du support avec lames se trouvant dans le bol de mixage (illustration 13). De la main droite, tournez le socle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (illustration 14) de manière à le dévisser, et retirez le support des lames avec la main gauche. Pour réassembler le support de lames, suivez l'ordre inverse.

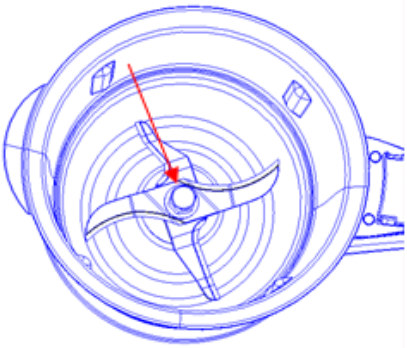


Illustration 13

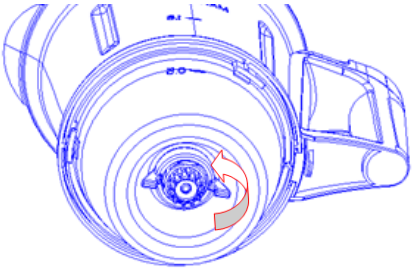


Illustration 14

ATTENTION :

Les lames sont extrêmement tranchantes ! Ne touchez pas directement les bords. Risque de blessures !

Utilisation des accessoires

Couvercle

À l'intérieur du couvercle se trouve un anneau d'étanchéité en caoutchouc. Lors de l'assemblage, vérifiez que l'inscription "Face up" ou "Esta cara a la tapa" est visible, afin que le liquide ne puisse pas s'écouler (illustrations 15 et 16).

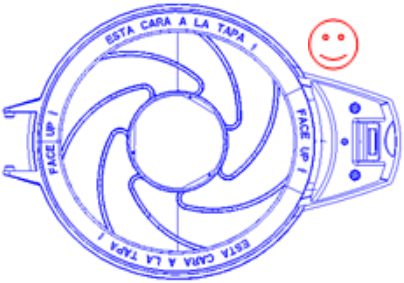


Illustration 15

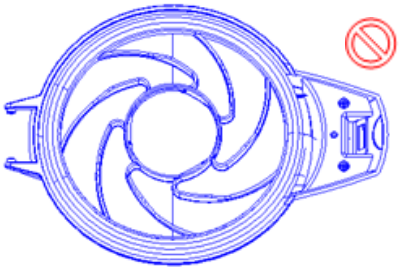


Illustration 16

Verre doseur

Le verre doseur sert à mesurer la quantité de liquide et à obturer le couvercle.

Panier de cuisson

Le panier de cuisson est un accessoire multifonction. Vous pouvez l'utiliser pour filtrer du jus ou cuire des légumes. Pour le retirer facilement, utilisez la spatule (illustration 17).

Illustration 17

Spatule

La spatule vous permet de retirer facilement les ingrédients se trouvant dans le bol de mixage. Lorsque vous presser du jus, elle peut être utilisée pour fixer le panier et séparer le jus de la pulpe (illustration 18).

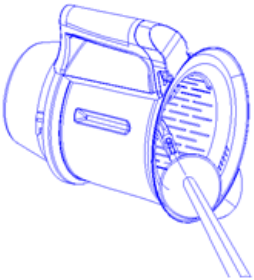


Illustration 18

Fouet/protège-lames

Ne peut être utilisé qu'en association avec les lames. Le mouvement continu garanti un mélange optimal des ingrédients.

ATTENTION :

Lorsque le fouet/protège-lames est utilisé, la vitesse ne doit pas dépasser le niveau 4, et le volume des ingrédients se trouvant dans le bol ne doit pas être supérieur à 1,5 litre.

Cet accessoire ne doit pas être utilisé lorsque la fonction Automatique est utilisée.

N'utilisez pas cet accessoire pour pétrir de la pâte.

Accessoire de cuisson à la vapeur

L'accessoire de cuisson à la vapeur est constitué d'un récipient de cuisson, d'une grille de séparation et d'un couvercle. Il peut être utilisé pour des cuissons douces de grandes quantités d'ingrédients tels que légumes, pommes de terre, poisson, viande, etc.

Versez au moins 500 ml d'eau dans le petit bol vapeur, et fixez-le à l'appareil (illustrations 19 et 20).

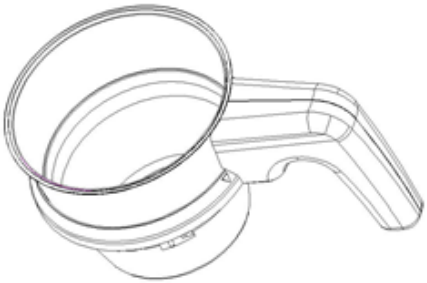


Illustration 19

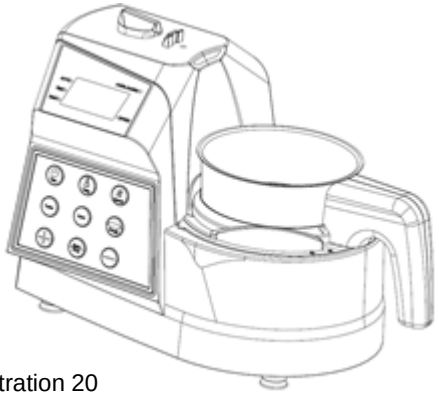


Illustration 20

Placez les différents éléments constituant l'accessoire de cuisson à la vapeur sur le bol vapeur, en suivant l'ordre indiqué (illustration 21 et 22).

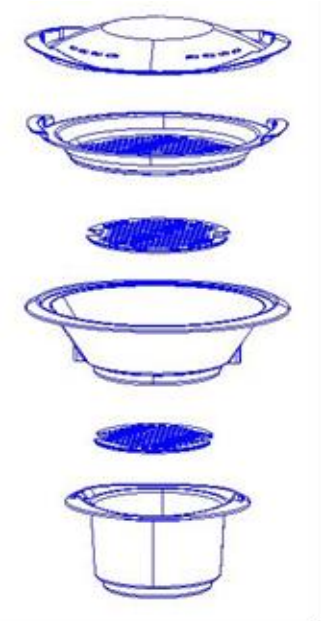


Illustration 21

Illustration 22

Les aliments cuisant le plus rapidement doivent être placés en bas, ceux qui cuisent plus lentement en haut. Si nécessaire, utilisez la grille de séparation pour y poser des aliments. Refermez ensuite l'accessoire de cuisson à la vapeur, de manière à ce que la vapeur ne puisse pas s'en échapper. Réglez la durée et la température sur l'écran, et appuyez sur la touche Start/Stop. Le processus de cuisson commence alors automatiquement.

ATTENTION :

Ouvrez le couvercle de manière à ce que la vapeur s'échappe vers l'arrière et que les gouttes d'eau s'écoulent à l'intérieur du récipient. Risque de brûlure !

Panneau de commande

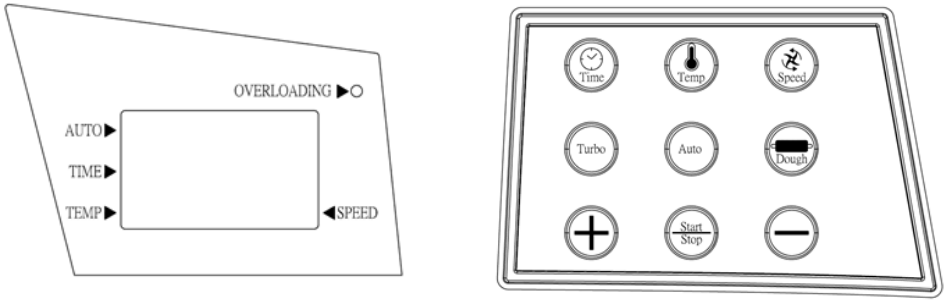


Illustration 23

Time

Indique la durée. Appuyez sur la touche "time" pour la régler.

Temp

Indique la température. Appuyez sur la touche "Temp" pour régler la température.

Speed

Indique la vitesse. Appuyez sur la touche "Speed" pour régler la vitesse.

Overloading

S'allume lorsque l'appareil est trop rempli. Simultanément, un signal sonore retentit. Dans ce cas, retirez une partie des aliments. Notez que l'appareil ne recommence alors à fonctionner qu'après 15 minutes.

Dough

Appuyez sur la touche "Dough" pour pétrir de la pâte.

Turbo

Si vous souhaitez travailler avec la vitesse maximale, maintenez la touche "Turbo" appuyée. Ne procédez à aucun autre réglage. L'appareil interrompt le processus dès que vous relâchez la touche. Utilisez cette fonction pour broyer des aliments durs (des glaçons par exemple, afin d'obtenir de la glace pilée).

ATTENTION :

La fonction Turbo ne peut pas être utilisée pour préparer de la pâte !

Si vous utilisez cette fonction avec des aliments chauds, leur poids ne doit pas dépasser 1500 grammes. Vérifiez que le couvercle est bien obturé par le verre doseur.

Touche Plus

Utilisez la touche "Plus" pour augmenter la valeur de la durée, température ou vitesse.

Touche Moins

Utilisez la touche "Moins" pour diminuer la valeur de la durée, température ou vitesse.

Start/Stop

La touche Start/Stop permet d'allumer ou éteindre l'appareil.

Auto

La touche Auto permet d'accéder aux réglages automatiques pour les plats suivants : "Soup" (soupe), "Jam" (confiture), "Sauce", voir illustration 24.

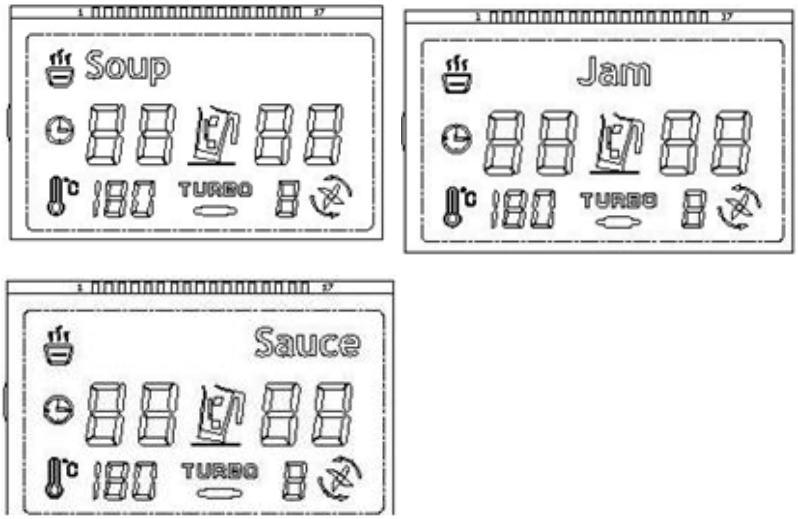


Illustration 24

Réglez les durées suivantes :

Soupe : 22 minutes (illustration 25)

Confiture : 20 minutes (illustration 26)

Sauce : 26 minutes (illustration 27)

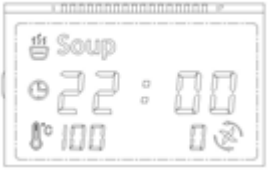


Illustration 25

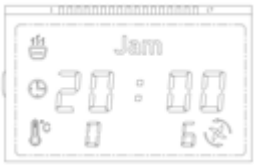


Illustration 26

Illustration 27

Faire cuire ou chauffer des aliments

Étape 1 : Régler la durée

Utilisez la touche "Time" pour régler la durée de votre choix. La durée maximale est de 90 minutes. Maintenez la touche appuyée jusqu'à ce que l'indication clignote, et utilisez la touche Plus ou Moins pour augmenter ou diminuer la durée. Appuyez une fois pour régler les minutes. Appuyez deux fois pour régler les secondes.

Étape 2 : Régler la température

Pour faire cuire des aliments, vous devez tout d'abord régler la température. Si la préparation ne nécessite pas de faire chauffer les aliments, passez directement à l'étape 3. Appuyez sur la touche "Temp" jusqu'à ce que l'indication clignote, et utilisez la touche Plus ou Moins pour augmenter ou diminuer la température. Chaque pression sur la touche Plus ou Moins augmente ou diminue la température de 10 °C. La température peut être réglée de 30 °C à 120 °C.

Étape 3 : Régler la vitesse

Appuyez sur la touche "Speed" jusqu'à ce que l'indication clignote, et utilisez la touche Plus ou Moins pour augmenter ou diminuer la vitesse. Pour mélanger des aliments, sélectionnez les niveaux 1 à 5. Les niveaux 5 à 9 sont quant à eux adaptés à la réalisation de coulis de fruits par exemple.

Étape 4 : Touche Start/Stop

Appuyez ensuite sur la touche Start/Stop pour démarrer le processus choisi. Un décompte de la durée sélectionnée commence, et s'écoule jusqu'à 00:00. Une fois le processus terminé, l'appareil vous avertit par un signal sonore. Si vous souhaitez interrompre le processus avant la fin, appuyez une nouvelle fois sur la touche "Start/Stop". Pour modifier le programme, maintenez cette touche appuyée pendant environ 3 secondes, jusqu'à ce que l'indication 00:00 apparaisse.

***NOTE** :*

Si vous ne réglez que la vitesse, l'appareil passe en mode Auto-Time (durée automatique). Il fonctionne dans ce mode pendant 20 minutes, puis s'éteint automatiquement.

Si vous choisissez la fonction Cuisson, la durée et la vitesse doivent être réglées avant que vous ne lanciez la cuisson ou le réchauffage des aliments. Si vous ne réglez aucune durée, mais uniquement la température, l'appareil ne peut pas fonctionner.

Si vous choisissez la fonction Cuisson, la vitesse sélectionnée ne peut pas dépasser le niveau 5.

Préparer de la pâte

Commencez par régler la durée, puis appuyez sur la touche "Dough" et enfin sur la touche "Start/Stop". Ce programme est préréglé : l'appareil fonctionne pendant 3 secondes avec trois niveaux de vitesse, s'arrête pendant 4 secondes, puis répète le processus. (Illustration 28).

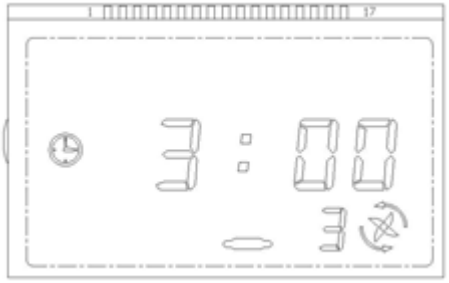


Illustration 28

Versez 500 g de farine au maximum dans le bol de mixage sec, et fixez le bol de mixage à l'appareil. Appuyez sur la touche "Dough" puis sur la touche "Start/Stop". La durée préréglée pour ce programme est de 5 minutes. L'appareil commence le processus décrit ci-dessus. Pendant ce temps, versez de l'eau progressivement (environ 300 ml d'eau en 1 minute).

***NOTE** :*

Les quantités et durées indiquées ci-dessus ne doivent pas être dépassées ! Le rapport farine/eau doit être 5 pour 3. Vous pouvez également ajouter un peu d'huile pour assouplir la pâte.

Ordre de la préparation et des réglages

Lorsque vous réalisez une recette, veillez à bien suivre l'ordre dans lequel les aliments doivent être ajoutés.

ATTENTION :

Le volume des ingrédients placés dans le bol de mixage ne doit pas dépasser 2 litres !

Pour la cuisson, commencez toujours par régler la durée, puis la température et terminez pas la vitesse. Appuyez sur la touche Start/Stop pour lancer le processus.

Pour mélanger ou hacher des ingrédients, commencez toujours par régler la durée, puis la vitesse et terminez en appuyant sur la touche "Start/Stop".

Exemple : cuisson

Réglage de la durée : jusqu'à 45 minutes

Température 120 °C

Vitesse : niveau 3

Exemple : trancher des légumes

Réglage de la durée : 30 secondes

Vitesse : niveau 6

Exemple : piler de la glace

Dans ce cas, la quantité ne doit pas dépasser 300 g !

Réglage de la durée : 1 minute

Vitesse : niveau 9

Exemple : mixer des fruits et légumes pour obtenir du jus

Quantité : 400 g de fruits/légumes, 600 ml d'eau

Réglage de la durée 1 minute

Vitesse : niveau 9

Exemple : moudre du café

Dans ce cas, la quantité ne doit pas dépasser 200 g !

Réglage de la durée : 2 minutes

Vitesse : niveau 9

Nettoyage

Nettoyez soigneusement l'appareil et tous ses accessoires avec de l'eau chaude, avant la première utilisation et après chaque utilisation. Les éléments amovibles peuvent également être lavés au lave-vaisselle.

Le boîtier peut uniquement être nettoyé avec un chiffon humide ! Ne le placez jamais sous l'eau courante ! Débranchez toujours la fiche d'alimentation secteur avant de nettoyer l'appareil !

Caractéristiques techniques

Puissance maximale	1400 W
Puissance du moteur	600 W
Puissance de chauffe	1300 W
Vitesse de mixage	200 à 10 000 tours par minute
Composition du bol de mixage	SS 304, capacité
Capacité du bol de mixage	max. 2 litres
Tension	220-240 V
Longueur du câble	1,3 mètre

Service commercial : 0033 (0) 3 88 58 02 02

Pearl | 6 rue de la Scheer | F-67600 Sélestat

© REV1 – 23.11.2014 – Ex:EsR//FrG